BREW HACK · GEHACKT · ANRÖSTEN · VEGETARISCH · HAUPTGERICHT

PAD THAI MIT BREW HACK.

BB-051

REZEPT VON
BREW BITES

25 g
PROTEIN JE PORTION

	ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
	BASIS		
☐	Brew Hack	700 g	7 kg
☐	Reisnudeln	1,2 kg	12 kg
	GEMÜSE		
☐	Karotten in Streifen	250 g	2,5 kg
☐	Zwiebeln in Streifen	275 g	2,8 kg
☐	Paprika in Streifen	315 g	3,2 kg
☐	Knoblauch	23 g	225 g
☐	Frühlingszwiebeln	110 g	1,1 kg
☐	Sojasprossen	215 g	2,2 kg
	FOND UND SAUCE		
☐	Sesamöl	105 ml	1,1 l
☐	Erdnussöl	105 ml	1,1 l
☐	Sojasauce	215 ml	2,2 l

	ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
	FOND UND SAUCE, WEITER		
☐	Veg.Fischsauce	105 ml	1,1 l
☐	Tamarindenpaste	105 ml	1,1 l
☐	Wasser	105 ml	1,1 l
☐	Limettensaft	115 ml	1,2 l
☐	Chiliöl	53 ml	525 ml
	MILCH UND EI		
☐	Eier	630 g	6,3 kg
	WÜRZE		
☐	Chili for Chicken	215 g	2,2 kg
☐	Erdnusspaste	105 g	1,1 kg
☐	Brauner Zucker	110 g	1,1 kg
☐	Erdnüsse	105 g	1,1 kg
☐	Koriander	70 g	700 g
☐	Chiliflocken	11 g	105 g

1 Reisnudeln garen, kalt abschrecken und leicht ölen. Brew Hack mit Sesamöl marinieren und im Ofen anrösten.

2 Gemüse in Erdnussöl kurz und heiß garen. Eier separat als Rührei/gestockte Ei-Komponente herstellen und erst später unterheben.

3 Sauce aus Sojasauce, vegetarischer Fischsauce, Tamarinde, Erdnusspaste, Wasser, Limettensaft, braunem Zucker, Chiliöl und Knoblauch glatt mixen und abschmecken. Nudeln, Gemüse, Sauce und Brew Hack chargenweise zusammenführen.

4 Mit Frühlingszwiebeln, Erdnüssen, Koriander, Sojasprossen und Chiliflocken servieren.

Brew Hack krümelig anbraten, dann Ei in die Mitte, stocken lassen, erst dann die Nudeln. Alles bei hoher Hitze, kurz.

Steve

HAT'S GESCHMECKT? FOTO VOM TELLER AN STEVE.
BREW-BITES.DE/HATS-GESCHMECKT